

# CONCURSO

## “RECETAS DE LA BIOSFERA”

### Antecedentes y justificación

En 1971 la UNESCO puso en marcha el programa sobre Hombre y Biosfera (MaB), que tiene como objetivo conciliar la conservación y el uso racional de los recursos naturales, esbozando el concepto actual de desarrollo sostenible y creando para ello las Reservas de la Biosfera.

En 1995 la Sierra de las Nieves es declarada por la UNESCO como Reserva Mundial de la Biosfera, a instancia de las autoridades locales y con el objetivo de poner en marcha un proyecto de desarrollo sostenible que compagine la conservación y mejora de los altísimos valores naturales, culturales, históricos y etnográficos que posee este territorio malagueño con la promoción social y económica y la mejora de la calidad de vida de los habitantes del mismo.

Desde entonces, la Sierra de las Nieves se integra en la Red Mundial de Reservas de la Biosfera y en la Red Española de Reservas de la Biosfera.

La gastronomía tradicional puede jugar un papel clave para cumplir estos objetivos y difundir la calidad de los productos originarios de los territorios, ayudando al desarrollo económico de la población mediante la promoción turística y cultural.

Desde la Red Española de Reservas de la Biosfera, en un proyecto común de todo el estado español, se pretende recoger las mejores recetas tradicionales españolas para publicarlas de forma conjunta en un libro bajo el proyecto **RECETAS DE LA BIOSFERA**.

Desde la Reserva de la Biosfera de la Sierra de las Nieves queremos promover la participación ciudadana de todos los municipios incluidos en ella: Alozaina, Casarabonela, El Burgo, Guaro, Istán, Monda, Ojén, Parauta, Ronda, Serrato, Tolox y Yunquera. Por ello se convoca un concurso gastronómico no lucrativo en el que participe cualquier persona de la Sierra de las Nieves que lo desee y para proponer las recetas de la Reserva de la Biosfera Sierra de las Nieves a las **RECETAS DE LA BIOSFERA**.

## **BASES DEL CONCURSO “RECETAS DE LA BIOSFERA”**

### **Participantes**

- Podrán participar en este concurso todas las personas, físicas o jurídicas, aficionadas y amantes de la cocina, sin importar la edad, con la única condición de que tengan su domicilio en algún municipio incluido en la Reserva de la Biosfera Sierra de las Nieves y que son: Alozaina, Casarabonela, El Burgo, Guaro, Istán, Monda, Ojén, Parauta, Ronda, Serrato, Tolox y Yunquera.
- La participación puede ser a título individual o bien representando a una asociación o colectivo.

### **Condiciones mínimas de las elaboraciones de las recetas**

Los platos que se elaboren serán a libre elección de cada participante, con la única condición que tiene que ser **típico o tradicional de la cultura gastronómica de los municipios de la Sierra de las Nieves** y basar su elaboración en **productos característicos y/o tradicionales de la zona**, valorándose especialmente la utilización de productos producidos en el territorio y el uso de variedades locales.

### **Presentación de las recetas.**

- Se establecen cuatro categorías de platos:
  - **Tapa.**
  - **Primer plato.**
  - **Segundo plato.**
  - **Postre.**
- Cada participante puede presentar un máximo de dos recetas por cada categoría de plato.
- La presentación de las recetas se realiza con el contenido que se especifica en el modelo de receta que se facilita como anexo I de estas bases. Las recetas deben estar explicadas de forma clara, sencilla y concisa, indicando tanto los ingredientes como su elaboración y debe detallarse qué materiales de cocina son necesarios para su realización y cuánto tiempo se tarda en hacerse.
- Junto a los datos que se piden en el Anexo I, cada receta deberá acompañarse con 2 o 3 fotografías donde pueda verse claramente la presentación del plato.

- Las recetas se pueden enviar de tres formas:
  - Enviándolas por correo electrónico a: [reservabiosfera@sierradelasnieves.es](mailto:reservabiosfera@sierradelasnieves.es) indicando en el asunto del mensaje **CONCURSO RECETAS DE LA BIOSFERA**.
  - Entregándolas en el registro de la Mancomunidad de Municipios de la Sierra de las Nieves, sito en Paraje Río Grande – Las Millanas s/n 29109 - Tolox (Málaga). Su horario de registro es de lunes a viernes de 09:00 a 14:00 horas.
  - Enviándolas por correo postal certificado al registro de la Mancomunidad, cuya dirección es la especificada en el apartado anterior.

En los casos de que la opción elegida sea la de enviar o entregar las recetas en el registro de la Mancomunidad se hará en un **sobre cerrado** en cuyo exterior se especifique que va dirigido al **“CONCURSO RECETAS DE LA BIOSFERA”. RESERVA DE LA BIOSFERA SIERRA DE LAS NIEVES**.

#### **Plazo de presentación.**

El plazo de presentación de las recetas al concurso es **desde el 01 de diciembre de 2016 hasta el 09 de enero de 2017**, ambos incluidos. No se aceptarán recetas pasado dicho plazo.

#### **Elección de las recetas ganadoras.**

Para la elección de las recetas ganadoras se constituirá un jurado integrado por:

- Un/una chef profesional de reconocido prestigio en el ámbito de la provincia de Málaga.
- Una persona experta en historia y tradiciones de la Sierra de las Nieves.
- Una persona experta en gastronomía tradicional.
- El Presidente de la Mancomunidad de Municipios de la Sierra de las Nieves.
- La Presidenta de la Junta Rectora del Parque Natural Sierra de las Nieves.
- La Presidenta de la Asociación de Productores de la Sierra de las Nieves.
- El Director del Parque Natural Sierra de las Nieves.
- El Coordinador de la Reserva de la Biosfera Sierra de las Nieves.

El jurado establecido para el concurso puntuará los platos de 1 a 10, en base a cada uno de estos aspectos:

- Carácter tradicional de la receta
- Historia de la receta.
- Presentación del plato (fotografía)

- Utilización de productos típicos y tradicionales de la zona, con especial atención a los productos producidos en el ámbito del territorio y a las variedades locales.

En este sentido, se consideran productos tradicionales aquellas materias primas que aunque no se produzcan directamente en los municipios de la Sierra de las Nieves, por historia, cercanía y/o tradición son usados habitualmente en la gastronomía popular de la zona (por ejemplo algunos pescados y mariscos)

El jurado calificará los platos en base a criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad de todos los participantes.

El jurado podrá desestimar y no aceptar para su evaluación aquellas recetas que a su juicio no cumplan los requisitos establecidos en las presentes bases.

Para evaluar las recetas admitidas, el jurado tomará en consideración la presentación del plato, el uso de productos típicos y tradicionales de la zona, la tradición e historia de la receta, la sostenibilidad y el arraigo de los productos, la utilización de variedades locales, así como otros aspectos que entienda de interés.

El fallo del jurado será inapelable.

### **Premios**

A las primeras 200 personas que presenten recetas consideradas válidas, se les regalará un **delantal conmemorativo del concurso**.

En base a la selección que realice el jurado se establecerá **un primer premio y un segundo premio por cada categoría de plato**.

Las personas autoras de las recetas seleccionadas con el **primer premio** recibirán un **lote de “productos de la Sierra de las Nieves”** gentileza de la Asociación de Productores Sierra de las Nieves, un lote de publicaciones de la Sierra de las Nieves, y estas recetas serán propuestas para la **publicación del recetario “Recetas de la Biosfera”** que se publicará a nivel nacional por la Red Española de Recetas de la Biosfera.

Las personas autoras de estas recetas seleccionadas como **segundo premio** recibirán un **lote de publicaciones de la Sierra de las Nieves**, además de que estas recetas serán propuestas para la **publicación del recetario “Recetas de la Biosfera”** que se publicará a nivel nacional por la Red Española de Recetas de la Biosfera.

## ANEXO I

### **Receta para presentar al concurso: RECETAS DE LA BIOSFERA, convocado por la RESERVA DE LA BIOSFERA SIERRA DE LAS NIEVES.**

Las recetas para ser considerada admisibles deben aportarse con los siguientes datos:

**NOMBRE DE LA RECETA:**

**Especificar tipo de receta:** Primer plato / Segundo plato / Postre / Tapa

**Autor/a o entidad que la presenta:**

**Teléfono:**

**Correo electrónico:**

**Dirección postal de contacto:**

**Municipio:**

**DNI/CIF:**

***La receta debe presentar los siguientes apartados:***

**Descripción de las características y singularidades del plato:**

Describir la relación con costumbres populares o tradiciones, comentarios sobre su uso en la región, características de los ingredientes (variedades de productos locales, labores del campo, fiestas populares, estaciones del año, sostenibilidad de los productos utilizados y de su producción, etc.

**Lista de ingredientes usados en la receta:**

Ingredientes, con sus características particulares si las tuvieran, y cantidades necesarias para un número determinado de raciones (especificar).

**Elaboración:**

- Descripción del proceso de preparación previa de los productos si fuera necesario (poner en remojo, desalar, adobar, encurtir, etc) y del proceso de cocinado, detallando el orden de las acciones, el tipo de acción (hervir, freír, hornear, apartar, etc.), y los tiempos necesarios aproximados o descripción del efecto deseado sobre el ingrediente en cada proceso (dorar, marcar, que esté blando, etc.).
- Si se considera de interés se aportarán algunas fotos del proceso de preparación.
- Si el plato requiere de una salsa especial se describirá de la misma forma y, detalladamente, su preparación.
- Cualquier otra cuestión que el autor considere necesario que hay que hacer o tener en cuenta para preparar esta receta, así como toques finales y presentación y observaciones al servirlo.

**2 o 3 fotografías del plato preparado y presentado.**